

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

TORTE DA CREDENZA

Le ricette della nonna per un dolce pomeriggio

COMFORT FOOD

Il cibo che ristora l'anima

STUPEFATTI DALLA CANAPA

Ai fornelli è una bella sorpresa

RITROVARE IL CALORE DI CASA

Autunno in cucina



FR. SPA. SPED. IN A.P. D. L. 3503/2003 ART. 1, COMMA 1, DIC. 2003 - ITALIA € 6,00 - AUSTRIA € 6,00 - BELGIO € 7,50 - FRANCIA € 7,00 - GERMANIA € 6,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO-CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

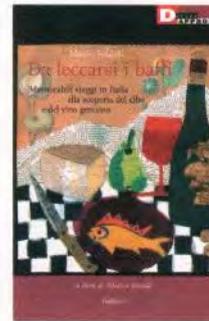
Corredato da brevetti, manuali di istruzioni, pubblicità e schemi di funzionamento originali dell'epoca.



Coffee Makers, macchine da caffè

Quanti sono i sistemi per fare il caffè? Infusione per bollitura, percolazione, stantuffo, pressione... Ogni dubbio verrà fugato da questo imponente libro, frutto di un lavoro di ricerca, di documentazione e di precisione titanico: migliaia di immagini arricchite da documenti originali, didascalie tecniche e aneddoti ripercorrono quattrocento anni di storia, dalle origini della bevanda alle macchine per espresso. Non solo collezionisti e appassionati ne verranno rapiti. Sfolgiando le pagine chiunque riconoscerà almeno un oggetto familiare, un pezzo raro da collezione o anche solo la caffettiera della nonna. - **Angela Odone**

Collezione Enrico Maltoni Ed., 100 euro
coffeemakers.it



Da leccarsi i baffi
Mario Soldati amava mangiare e bere in modo veritiero, e scriveva benissimo: che piacere leggere, in questa rinnovata raccolta, di osti e vignaioli, di bontà nostrane e scorribande nell'Italia del boom, cercando (già!) chi faceva ancora all'antica. Per buongustai della tavola e della scrittura, sensibili a quell'umanità sottile che coglie l'essenza delle cose in un sorso di vino. - **Maria Vittoria Dalla Cia**
Derive Approdi, 17 euro
deriveapprodi.org



Quante storie per un hamburger

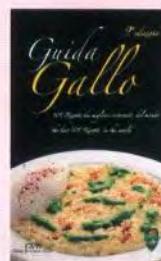
Irriverente come solo un non-foodie può essere. Filologicamente sbagliato, gastronomicamente scorretto: Matteo Ruisi ci regala un ricettario da godersi in cucina, un romanzo ironico da assaporare sul divano, una summa che mancava sul cibo più mangiato nel mondo dopo la pizza. - **Anna Prandoni**
Guido Tommasi Editore, 14,50 euro
guidotommasi.it

Lo scaffale di redazione



Pane, brodo e minestre

Diana De Rosa ci porta a Trieste, in quelle cucine di cui non si parla mai, quelle degli ospedali, degli istituti per poveri, delle scuole d'infanzia o per orfani. Un viaggio dalla fine del Settecento agli anni della Grande Guerra attraverso brodi, farinate, minestre di riso e paste secche con un po' di carne e molto burro. **Comunicarte Edizioni, 20 euro**
comunicarte.info



Guida Gallo, 101 risotti dei migliori ristoranti del mondo

Giunta ormai alla nona edizione, questa guida raccoglie una collezione dei risotti creati dai più noti cuochi, italiani e stranieri. Nella prima parte si trovano le schede su chef e ristoranti e nella seconda tutte le ricette per chi vuole mettersi alla prova ai fornelli. **Guido Veneziani Editore, 14,90 euro**



La vera cucina casalinga, sana, economica e delicata

Bisogna ringraziare l'Accademia Italiana della Cucina se il libro di ricette di Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra a Torino tra il 1841 e il 1851, è stato ripubblicato. Sbalorditivo innovatore, stupisce oggi per la modernità e la genialità delle sue idee. **Daniela Piazza Editore, 35 euro**
danielapiazzaeditore.com